



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição	
CURSO: Pós-Graduação em Ciência e tecnologia dos Alimentos	
DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h/a	CARGA HORÁRIA TOTAL: 48 h/, 32P e 16 T
ANO/SEMESTRE: 2025/2ºS	TURNO/TURMA: Matutino
PROFESSOR(As): Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira	
II. EMENTA	
Conceitos, histórico aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes e Análise de Dados. Testes específicos com consumidores	
III. OBJETIVO GERAL	
Habilitar o aluno a conhecer e conduzir os principais testes utilizados na análise sensorial, analisá-los e interpretá-los. Habilitar o aluno a conhecer as diferentes aplicações dos testes na área de desenvolvimento de produtos, controle de qualidade e ciência da nutrição.	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
Habilitar o aluno a conhecer, conduzir, analisar e interpretar testes descritivos em análise sensorial Habilitar o aluno a conhecer, conduzir, analisar e interpretar testes discriminativos em análise sensorial Habilitar o aluno a conhecer, conduzir, analisar e interpretar testes afetivos em análise sensorial Habilitar o aluno a correlacionar métodos instrumentais com os sensoriais. Permitir ao aluno atualizar-se nas novas técnicas utilizadas em análise sensorial inclusive nas para consumidores	
V. CONTEÚDO	
UNIDADE 1. Conceitos gerais. Terminologias, definições. Aplicações da análise sensorial em alimentação e nutrição. Atributos sensoriais e fisiologia dos sentidos. Medidas de controle na condução de testes	
UNIDADE 2. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes discriminativos, afetivos e descritivos. Conceitos, objetivos, execução de condições de testes, análises e interpretações.	

UNIDADE 3. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes afetivos

UNIDADE 4. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes descritivos.

UNIDADE 5. Testes com consumidores no seu estado da arte. outros tipos de análises

UNIDADE 6. Submissão de Projetos ao Comitê de ética em Pesquisa com Seres Humanos

VI. METODOLOGIA E RECURSOS

Aulas expositivas e dialogadas, aulas práticas, seminários, discussão de casos, leitura de artigos. Quadro branco e caneta, data-show, alimentos e bebidas, descartáveis, reagentes e soluções.

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Execução de aulas práticas, relatório das aulas práticas planejadas, executadas e analisadas (identificação do teste, amostra, análise e discussão dos resultados, conclusão e referências), seminários, exercícios-extra-classe e estudos dirigidos.

VIII. AVALIAÇÃO

Exercícios em classe e extra-classe (2,0 pontos), relatórios de aulas práticas com aplicação e análise de testes sensoriais (2,0 pontos), seminários (3,0 pontos), artigo de revisão (3,0 pontos).

IX. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BÁSICA

MINIM, V.P.R. **Análise sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006, 225p

BENTO, R.A.; ANDRADE, S.A.C.; SILVA, A.M.A.D. **Análise sensorial dos alimentos**. Recife: República federativa do Brasil. Ministério da Educação. Secretaria da Educação a Distância. Sistema Escola Técnica Aberta Do Brasil _e-Tec Brasil. PDE. PRONATEC. Setor de Processos Técnicos da Biblioteca Central -UFRPE, 142p, 2013. Disponível em: https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/950/Analise_Sensorial_BOOK_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 20 out. 2014.

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). **Análise sensorial**. In: _____ **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea 1.ed. eletrônica. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz 1020 p. Disponível em:

http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf.

Acesso em: 20 fev. 20219. cap. VI. p.1-42.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Normas Técnicas da ABNT relativas ao assunto: **NBR12995** -Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/09/1993; **NBR13088**-Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/02/1994; **NBR13151**-Teste dois em cinco em análise sensorial de 01/05/1994. **NBR13169**-Teste duo-trio em análise sensorial de 01/06/1994; **NBR13170**-Teste de ordenação em análise sensorial de 01/06/1994; **NBR13171**-Teste "A" ou "Não A" em análise sensorial de 01/06/1994;

NBR13172-Teste de sensibilidade em análise sensorial de 01/06/1994; **NBR13315**-Perfil de sabor em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 30/04/1995; **NBR 13526**: Teste de comparação múltipla em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/03/2007. **NBR 12806**: Análise sensorial dos alimentos e bebidas, de 01/03/2007 ; **NBR 14140**: Alimentos e bebidas – Análise sensorial – Teste de análise descritiva quantitativa (ADQ), de 18/04/2006; **NBR 14141**: Escalas Utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas, de 18/04/200.

MACFREE, H.J.H.; THONSON, D.M.H. **Measure of food preferences**. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1994. 301p.

ASTM. Manual on consumer sensory evaluation. SHAEFFER, E.E. (ed.). ASTM SPECIAL TECHNICAL PUBLICATION 682 682. ASTM E18 on Sensory Evaluation of material and Products. American Society for Testing and Materials. Philadelphia, 2a. print, 1986. 63p.

X. CRONOGRAMA E PROGRAMA

DAT A	CH	TIPO DE AULA	PROGRAMA	
20/08	2h SALA EA	Teóric a	UNIDADE 1. Conceitos gerais. Conceitos gerais. Terminologias, Definições. Aplicações da análise sensorial em alimentação e nutrição. Aplicação na dissertação/tese dos alunos. Controle na condução dos testes	
	2h SALA EA	Prá tica	Exercícios em sala de aula sobre terminologias em análise sensorial	
27/08	2h SALA FANUT	Teóric a	UNIDADE 2. Testes Clássicos de Análise Sensorial. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes discriminativos Tipos de testes sensoriais clássicos. Testes discriminativos. Conceitos, objetivos, condições do teste, análises. Testes: teste triangular, teste de comparação pareada, teste duo-trio, teste dois em cinco, A-não-A, ordenação discriminativa.	
	2h LAFISE	Prátic a	Três testes executados por alunos (individual ou em dupla, dependendo do número de alunos), com orientação do professor: ➤ Teste triangular; ➤ Teste de Comparação pareada discriminativa; ➤ Teste de ordenação discriminativa.	
03/09	2h SALA FANUT	Teóric a	Continuação UNIDADE 2. Teste de Limiar de Reconhecimento e Limiar de Detecção, Teste de limiar de reconhecimento e de detecção	

	2h LAFISE	Prática	➤ Teste de Limiar de Reconhecimento e Limiar de Detecção de gostos básicos; ➤ Teste de limiar de reconhecimento de odores	
10/09	2h SALA FANUT	Teórica	UNIDADE 3. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes afetivos. Ordenação por preferência, preferência, aceitabilidade, aceitabilidade, escala do ideal <i>Just about right</i> , escala de atitude	
	2h LAFISE	Prática	ordenação de preferência, teste de escala do ideal <i>Just about right</i> , escala de atitude (4 testes)	
17/09	4h LabFood	Prática	Aplicação de teste de aceitabilidade com 112 consumidores	
24/09	2h LAFISE	Teórica	UNIDADE 4. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes descritivos. Teste de rede, consenso de atributos, definição de atributos. Testes descritivos-ADQ	
	2h SALA FANUT	Prática	Teste de rede, consenso de atributos, lista de atributos final, definição de atributos.	
01/10	2h SALA EA	Teórica	UNIDADE 5. Testes com consumidores- estado da arte. Estatística avançada, leitura de gráficos, grupos foco, análise conjunta de fatores, mapa de preferência interno, mapa de preferência externo, Análise de clusters, dendrograma	
	2h SALA EA	Prática	VISITA DA PRESIDENTE DO COMITE DE ETICA DA UFG PALESTRA	
08/10	2h SALA EA	Teórica	Continuação Unidade 5: associação de palavras, sorting, mapeamento projetivo (napping), perfil flash (flash profiling), análise penaulty para aceitabilidade. Documentos de submissão a comitê de ética	
	2h SALA EA	Prática	APRESENTAÇÃO DE ARTIGOS ALUNOS , referente à aula anterior, de preferência, no mesmo grupo alimentar do seu alimento de estudo	
15/10	2h SALA EA	Teórica	UNIDADE 5. Testes com consumidores- estado da arte Free sorting (Classificação livre), roda do sabor, CATA, RATA, all-in-one, emotions	

	2h SALA EA	Prática	APRESENTAÇÃO DE ARTIGOS ALUNOS, referente à aula anterior	
22/10	4h SALA EA	Prática	UNIDADE 6. Submissão de projetos ao comitê de ética Início de Fichamento bibliográfico_análise sensorial sobre artigos relacionados ao seu estudo, que usem testes sensoriais além da aceitabilidade -últimos 10 anos Escrita de riscos e benefícios, critérios de inclusão e critérios de exclusão para submissão ao CEP	
29/10	4h SALA EA	Prática	Apresentação do fichamento de revisão bibliográfica _análise sensorial do seu tema, tempo de estudo, individual Prática com seu projeto, definição do teste a ser aplicado, confecção do termo de consentimento livre e esclarecido	
12/11		Prática	Entrega do projeto de pesquisa para submissão ao Comitê de Ética	
19/11	4h	Prática	Finalização da disciplina, entrega de notas e comentários gerais	
Obs. 1) 05/11 não haverá aula devido ao CONPEEX 2) Local das aulas: FANUT, em sala de aula a definir, LAFISE (Laboratório de Análises Físicas de Sensoriais de Alimentos), Na escola de Agronomia, geralmente no Departamento de Desenvolvimento Rural, sala 12				